

**Appl No: 03827115.X**

**Your Ref: FP/ZM15-001CN (PCT)**

**Our Ref: CPCH0660479P**

**Reference document 1 (CN1200885A)**

**Title:** Method for producing non-fried (health-care type) instant wontons and dumplings

**Abstract:**

The present invention relates to a method for producing non-fried (health-care type) instant wontons and dumplings.

The preparation method of non-fried (health-care type) instant ravioli and Chinese style dumpling includes the following steps: mixing a certain quantity of wheat flour, viscous polysaccharide material, health-care material and water, curing and dough sheeting to make dumpling wrappers; using pig meat (chicken meat, beef and mutton) as main material, using vegetable protein as auxiliary material, adding a certain quantity of dispersant, condiment and flavouring material to make stuffing; manually making dumplings and ravioli, steam-cooking, drying, sealing and packaging with plastic box, then packaging the boxed dumplings and bagged soup by fast-food bowl of plastic bag. At normal temperature, said invented food can be stored for half a year. After having been soaked in boiling water for 5 min, said food can be eaten.

According to the invention, the health-care type wontons and dumplings having various tastes can be produced by taking the circumstances of the wrappers, stuffing and soup material and the preparation methods thereof into consideration.

**Claim 1:**

A method for producing non-fried (health-care type) instant wontons and dumplings, characterized in the following steps:

(CN120885A)

- (1) the preparation of wrappers: mixing a certain quantity of wheat flour, viscous polysaccharide material, health-care material and water, curing and dough sheeting to make dumpling wrappers;
- (2) the preparation of stuffing materials: using pig meat (chicken meat, beef and mutton) as main material, using vegetable protein as auxiliary material, adding a certain quantity of dispersant, condiment and flavouring material to homogeneously mix and stir to make stuffing; and
- (3) steam-cooking and drying: steam-cooking, rather than oil frying, the wontons and dumplings in boiling water for 2-5 min, and drying in a drying oven.

[19]中华人民共和国专利局

[51]Int.CI<sup>6</sup>

A23L 1/10



# [12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 98108683.7

[43]公开日 1998 年 12 月 9 日

[11] 公开号 CN 1200885A

[22]申请日 98.5.21

[71]申请人 赵耀东

地址 300191天津市南开区迎水道98号2号楼3门  
502室

[72]发明人 赵耀东

权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 非油炸(保健型)即食云吞、水饺的制造方法

## [57]摘要

本发明是一种非油炸(保健型)即食云吞、水饺的制造方法。

本发明将定量的小麦粉加水和适量增粘多糖类物质及保健性物质混合熟化后,复合压延制成薄片,馅可用猪肉(鸡肉、牛肉、羊肉)为主料,植物性蛋白质为辅料,加上定量的分散剂和香辛料及调味料配制而成,将上述经加工处理的馅和面皮经人工包制成云吞、水饺,然后进行蒸熟、干燥;将制成的云吞、水饺用塑料盒进行密封包装。然后再用外塑料包装袋或快餐碗进行封口包装,并附有汤料包。可在常温下保存半年,只需用开水浸泡5分钟左右,即可食用。

本发明可在面皮、馅料和汤料的原料和制作方法上酌情变化,制作出多种口味的保健型云吞、水饺。

(BJ)第 1456 号

## 权 利 要 求 书

---

一种非油炸（保健型）即食云吞、水饺的制造方法，其特征如下：

- （1）面皮制作：将定量的小麦粉加水和适量增粘多糖类物质及保健性物质混合熟化后，复合压延成薄片；
- （2）馅料制作：将猪肉（鸡肉、牛肉、羊肉）绞碎，加入植物性蛋白质和定量的分散剂及香辛料、调味料混合搅拌均匀；
- （3）蒸熟、干燥：将包好的云吞、水饺不用油炸，而是用沸水蒸 2～5 分钟，然后送入干燥箱进行干燥；

## 说 明 书

### 非油炸（保健型）即食云吞、水饺的制造方法

本发明是一种方便食品，非油炸（保健型）即食云吞、水饺的制造方法。

因地区不同，对食品名称的叫法也不同。比如，云吞又叫馄饨；即食可称方便或速食。中国是云吞、水饺制作的发源地，工艺制作历史源远流长，借鉴传统之精华，跟上时代潮流，开发新的品种，同时积极采用新工艺，新技术，从而满足人们营养和健康的需求。一直是广大科技人员所为之努力的目标。自近几年公开的发明专利和目前市场上的商品，显示出几个重要的不足之处。一、油炸干燥型即食云吞含油率高（24%左右），含油量每增加一个百分点，就使企业生产成本增加3%。这会直接影响企业的效益。二、油炸干燥型即食云吞复水性好，具有独特风味，受到许多人喜欢。但是含油率高也会使产品品质受到影响，致使面筋网络的形成、淀粉的糊化和出品率及复水后的筋力发生变化和受到影响。因季节的变化也使产品易氧化，从而缩短保存期。三、因含油率高所以对一些人群的健康不利。如高血脂的人群就无法接受。四、笨重的油炸设备及辅助设备增加了固定资产的投资，此外操作上也给工人带来了紧张感和一定的强度。综上所述，解决以上不足，较好的方法的是什么呢？我们不可能采用当今冷冻干燥技术，那样，投资、成本、售价会更高，不适宜大众的消费水平。

本发明的目的是提供：一、在面皮里加入增粘多糖类物质，使小麦粉品质得到改良，从而改良了面团的流变学特征，形成很强的网络结构，从而面皮不浑汤、筋道、滑爽。二、在面皮中添加保健物质，可使成品有相应的保健性。三、在馅料中加入分散剂可使馅料复水好，而且口感好、成丸（圆）不散。四、采用蒸熟的方法，使面皮  $\alpha$  度（%）：不低于 90℃。使之面皮复水好有咬劲。五、制

## 说明书

品不经油炸干燥，使之成品外观晶莹洁白。不但有利于人体健康，而且大大降低了成本；并减少了固定资产投资。成品可在常温下保存半年。

这样一种味道鲜美，而且方便、快捷、卫生、多样化的非油炸（保健型）即食云吞、水饺会得到消费者的欢迎。这种成本低、投资小、收效快而且不受季节影响，四季可生产的技术项目也会得到生产企业的欢迎。

本发明的目的是这样实现的：

（1）面皮制作：将小麦粉加水和适量增粘多糖类物质及保健性物质混合熟化后，复合压延成薄片；

（2）馅料制作：将猪肉（鸡肉、牛肉、羊肉）绞碎，加入植物性蛋白质和定量的分散剂及适量的香辛料、调味料混合搅拌均匀；

（3）成型：用制成的面皮和馅经人工包制成云吞、水饺；

（4）蒸熟、干燥：将包好的云吞、水饺不用油炸，而是用沸水蒸2~5分钟，然后送入干燥箱至面皮含水量为10%以下即可取出；

（5）包装：将制好的云吞、水饺装入塑料盒中进行密封包装，然后再用外塑料袋或快餐碗，进行封口包装，并附有汤料包；

采用以上工艺制作的非油炸（保健型）即食云吞、水饺，只需用水浸泡5分钟左右即可食用。

本发明可在面皮、馅料和汤料的原料和制作方法上酌情变化，制作出多种口味的保健性即食云吞、水饺。

下面是本发明的实施例。

### 一、面皮制作

将定量的小麦粉加入变性淀粉2%和刺槐豆胶1%（瓜尔豆胶；果胶；褐藻胶；黄原胶；魔芋胶；CMC）及山药5%（ $\beta$ -胡萝卜素；蒜素；杏仁粉；枸杞粉；银耳粉；核桃仁粉；玉米粉；荞麦粉；南瓜粉），并加入水30%均匀搅拌，然后放置10分钟使之熟化，再放

## 说 明 书

---

入复合压延机中压成薄片，切成正方形的面片。

### 二、馅料制作

将定量的肉绞碎，加入大豆蛋白粉 8%和羧甲基纤维素钙 2%及适量的香辛料、调味料搅拌均匀即可。

### 三、成型

人工将面皮和馅料包制成云吞、水饺。

### 四、蒸熟、干燥

将包好的云吞、水饺用沸水蒸 3 分钟，然后送入干燥箱至面皮含水量为 10%以下即取出。

### 五、包装

将制好的云吞、水饺定量装入塑料盒中进行密封包装，然后再用外塑料包装袋或快餐碗封口包装。并随口味的不同，配以不同的汤料。

本发明的优点在于：(1) 成本较低，适宜大众消费水平。(2) 复水性好，口感好，筋道、清爽、不浑汤，热水浸泡 5 分钟左右即可食用。(3) 含油率低，利于人体健康。成品不宜变质，可在常温下保存半年。(4) 制作过程较为简单，而且投资小，收效快，便于规模化四季生产。(5) 蛋白质和各种维生素含量都较高。加入保健性物质，可增强相应的保健作用，而且不影响成品的质量和口感。